TUZ BİBER

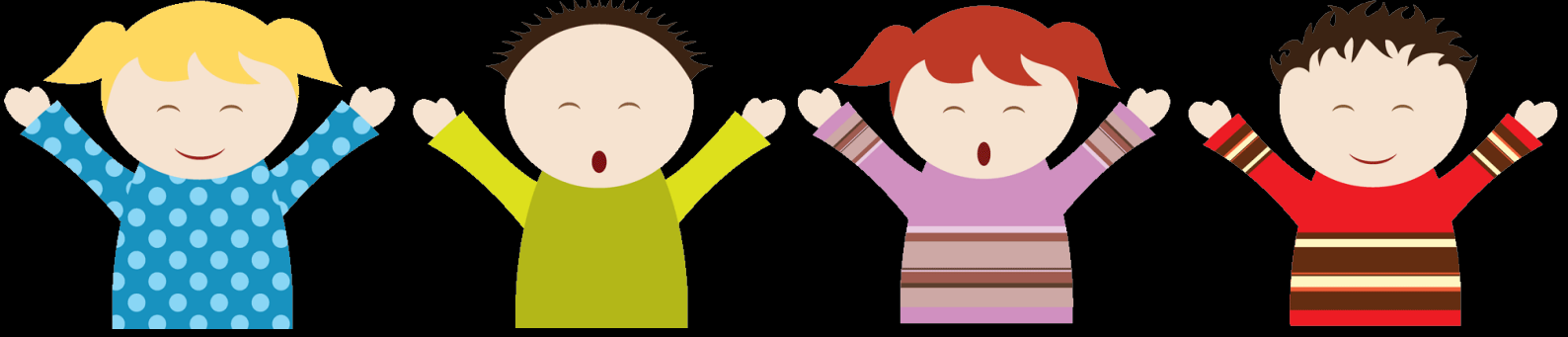
Yemek ve Yaşama Dair

Ocak 2010 Sayı: 10

Biraz Ordan Biraz Burdan, Cafe Royal

Yemeğe Misafirim Var, www. , Hayat Bahçesi

yaseminmutfakta.blogspot.com



Yaşasın Yemek Yemek

www.ferahinmutfagi.com

İÇİNDEKİLER

06 Editörden
08 Pratik Çikolatalı Sufle
10 www.
19 Yemek Yarışması
20 Portakallı Zencefilli Kuzu Kavurma
22 Sebzeli Makarna
24 Bunları Biliyor musunuz?
26 Biraz Ordan Biraz Burdan
29 Etkinlik (Yılbaşı Sofraları)

34 Cevizli Havuçlu Tepsi Keki
36 Yemeğe Misafirim Var
48 Cevizli Peynirli Erişte
50 Cafe Royal
54 Kış Çorbası
57 Hayat Bahçesi

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Pelin Süme Sak
Yasemin A.Babalık
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

Birsen Kaplan
Ferah A.Tırıç
Pelin Süme Sak
yaseminmutfakta.blogspot.com

TASARIM

Ferah A.Tırıç

İLETİŞİM

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

bilgi@tuzbiberdergisi.com
www.tuzbiberdergisi.com

editörden

2010

Sağlıkla, huzurla ve tüm sevdiklerimizle birlikte yaşansın .

Mutlu Yıllar..

Ferah A. Tunç

Pratik Çiko

Malzemeler

1 Su bardağı damla çikolata
2 Yemek kaşığı tereyağ
3 Adet yumurta
½ Su bardağı toz şeker
2 Tepeleme yemek kaşığı un

yaseminmutfak

olatalı Sufle

Hazırlanması

- Ateşe dayanıklı bir derin bir kaseyi ocakta içi kaynar su dolu bir sos tenceresinin üzerine oturtun. (Benmari yöntemi) Kasenin içine çikolata ve tereyağını ilave edin. İyice eritin.
- Derin çelik veya cam bir kasede yumurtaları şekerle beraber çırpma teliyle çırpın. Daha çok kabarmasını isterseniz yumurta sarılarını ve aklarını ayırıp çırpma yöntemine gidebilirsiniz. Ama bu suflenin esprisi pratik olması. Lezzet aynı lezzet merak etmeyin.
- Çırpma teli ile çırptığınız yumurtaya unuda ilave edip iyice çırpın.
- Eriyen çikolatayı hafif ılındıktan sonra yumurtalı karışıma ilave edin. Ve gene çırpma teliyle çırpın.
- Altı adet küçük sufle kabına, ya da 4 adet büyük sufle kabına kepçe yardımıyla paylaştırın.
- 180 derece önceden ısıttığınız fırında 15 dakika, üzeri matlaşıp çok hafif çatlayana kadar pişirin.
- Servis ederken yanında mutlaka krema veya süt ikram edin.
- Sıcak olarak servis edin.

ta.blogspot.com

Tavuklu Közlenmiş K

Malzemeler

7-8 Adet orta boy kırmızı biber. (ya da 1 kavanoz hazır közlenmiş kırmızı biber)
1 Adet soğan
1 Adet patates
1 Adet havuc
1 Su bardağı kuşbaşı doğranmış kemiksiz tavuk eti (kalça olursa daha lezzetli olur)
2 Yemek kaşığı zeytinyağ
1 Yemek kaşığı tereyağ
1,5 Lt. kadar kaynar su
Tuz

yaseminmutfakt

Kırmızı Biber Çorbası

Hazırlanması

- Eğer hazır közlenmiş biber kullanmayacaksanız, fırında grill de biberleri önlü arkalı közleyin. Kabuklarını soyup irice doğrayın.
- Soganları, havucları ve patatesleri küp küp doğrayın.
- Soğanları hafif yumuşayıp renkleri dönene kadar zeytinyağ ve tereyağ ile kavurun.
- Sonra havuçları ve patatesleri ilave edin. Onlarıda 2-3 dakika kavurun.
- Üzerine közlenmiş kırmızı biberleri, tavukları ve suyu ilave edin.
- Tuzunuda ilave edip tavuklar iyice pişip yumuşayana kadar çorbayı kaynatın. İki taşım kaynadıktan el blendarından geçirip iyice pürüzsüz hale getirin.
- İyice çekilen çorbayı bi 5 dakika daha kısık ateşte pişirin.
- Sıcak ve mutlaka taze öğütülmüş karabiberle servis edin.

ta.blogspot.com

www.

Ayın Konuğu

yaseminmutfakta.blogspot.com

Dergimizin bu ayki konuğu, Yasemin Mutfakta blogunun sahibi Yasemin Özel Bölükbaş. Hem tarifleri ile hem de blogdaki fotoğrafları ile bu işi oldukça önemsediğini bildiğimiz Yasemin, artık kendi mutfağından çıkıp pasta atölyesine geçiş yapmış. Kendisinin bu maceradaki tecrübeleri eminim birçok blog sahibine ilham verecektir. Keyifli okumalar.

Yasemin A. Babalık

Öncelikle bize biraz kendinden bahseder misin?

Hımm.. Ben kendim, bir düşüneyim bakalım..
1980 İstanbul doğumluyum. 8 yaşıma kadar Ege'nin dünya güzeli şehri Denizli'nin yemyeşil ilçesi Çivril'de yaşadım. Bahçeden toplanan patlıcan, domatesle, odamın camına çarpan dut ağacından taze dutlarla beslenerek büyüdüm. Zerre boşuna değil benim boyumun bir hayli uzun, enimin bir hayli geniş olması. Sulak yerde büyüdüm.
Yemek yemeğe ve yemek yedirmeye çok düşkün bir ailede yetiştim. Her hafta neredeyse her gün curcuna şeklinde kalabalık olan ve sürekli yemek yenilen, yenilmediği zamanlarda da acaba ne pişirsek diye konuşulan bir ailede büyüyünce, haliyle benim de fikrim ve zikrim yemek oldu. İşte kısaca kendim, ben böyleyim .
Yemek yemeği ve yedirmeyi çok seven, teknoloji meraklısı, pasta yapmayı hobiden mesleğe çeviren aslen bilgisayar mühendisi olup yazılım yapan, çok yönlü, çok hareketli ve bir o kadar da neşeli bir insanım işte..

Yasemin ne zamandır mutfakta ?

Hmm…İşte bu güzel bir soru. Aslında mutfağa girişim haliyle gözümü açtığım ilk zamana denk gelse de benim bekarlık günlerimde arkadaşlar beni yaptığım omlet ve makarnalar ile anarlar… Yani bir fiil mutfağa girişimin miladi evlendiğim zaman yani 2004 senesi diyebilirim. İşte ondan sonra mutfak artık Yasemin'le anılan bir mekan oldu.

Blog yazmaya nasıl karar verdin ve ne kadar zamandır yazıyorsun?

Hemen hemen her blog yazarının temel başlangıcı ve ilham perisi olan sevgili Portakal Ağacı Hatice' den aldığım ilhamla,

‘’ yahu bak kız ne güzel arşiv yapmış benim neden olmasın’’ diyerek başladım. Mart 2007’ de Epey zaman geçmiş be…

İlk yazmaya başladığından beri neler değişti mutfağında, menülerinde? Blog yazarak kendini yemek konusunda eğitip geliştirdiğini düşünüyor musun?

O kadar çok şey değişti ki… Öncelikle yemek hazırlamak benim için daha da anlamlandı. Çünkü blogum sayesinde artı bir sorumluluk yüklendim. Özellikle de tariflerimin denendiğini öğrendiğimde bu sorumluluk daha da ciddiyet kazandı. Şimdi mutfakta uyguladığım her tarifimin blogda yayınlanmaya uygun olması için simyacı gibi ölçüp biçip neticelendirme aşaması var. Sonuçta ortaya çıkacak lezzetin en güzel şekilde sunumunun hazırlanması gerekli. Ve hepsinden öte insanların benim tariflerimi deneyip de bana yazdıkları o samimi yorumların neticesinde yüzüme yayılan sıcacık gülümseme var.

Blogunda tariflerin kadar fotoğrafların da oldukça etkileyici. Fotoğrafçılık eğitimi aldın mı ya da kendini nasıl geliştirdin ?

Fotoğraf konusu benim için blogumun ilk gününden beri çok çok önemli. Ben aldığım yemek dergilerinde olsun, kitaplarında olsun öncelikle fotoğrafların kalitesine önem veririm. Eğer bir fotoğrafa baktığımda canım o yemeği yemek istemiyorsa o zaman benim için o tarif uygulanamazdır. Okumam bile. O nedenle kendi blogumda fotoğraf çekerken çok hassas davranıyorum. Ve istiyorum ki okur fotoğrafı görünce damağında lezzeti hissetsin. Bu konuda herhangi bir eğitim almadım. Ama bu işi iyi bilen arkadaşlarımdan birçok tüyo aldım. Ve elbette bu işi çok iyi yapan kişilerin fotoğraflarını sunumlarını çok inceledim. Daha öğrenecek çook şeyim var.

Bloglar sayesinde birçok tanımadığımız insanla irtibat kuruyoruz. Yaptıklarını beğenip takdir edenler kadar eleştirenler de olabiliyor. Bununla ilgili bir tecrüben oldu mu ?

Kötü bir tecrübem yok çok şükür bu konuda. Arada elbet olumsuz yorumlar alıyorum. Ama ben olumlu ya da olumsuz mutlaka geri dönüş yapıyorum yorum yapanlara. Olumsuz yapanlardan bir daha yorum alamadım henüz. Bunların bazılarının sırf can sıkmak için ortalarda dolandığına inanıyorum böyle olunca. Yoksa misal ben bir tarif hakkında kötü bir yorum yazsam muhakkak takip ederim. Acaba blog yazarı bana ne cevap verecek diye. Belki benim bir hatam olmuştur onu düzeltirim diye. Yani bunların bir çeşit çamur at izi kalsın şeklinde hareket eden insanlar olduğunu düşünüyorum.

Hem çalışan bir anne olup hem de bu kadar mutfakla haşır neşir olmayı nasıl becerebiliyorsun ? Oğlundan ya da eşinden mutfak lehine vakit çaldığın oluyor mu ?

Eşim de oğlum da yemeğe çok düşkün. Zaten benim gibi biri için aksi düşünülemezdi. Oğlum doğana kadar hemen her gece eşim uyuduktan sonra mutfağa girer yeni tarifler denerdim. Paşam dünyaya geldikten sonra haliyle uyuduğum her dakika kıymetlenince bu sefer her ikisinin de uyumasını bekler oldum. Ama mutfakta harcadığım zaman daha azaldı. Ancak genellikle ben mutfaktayım oğlum da benimle beraber mutfak halısının üzerinde kendi yemeğini yapıyor. Sanırım geleceği şimdiden belli...

Aynı zamanda çok da güzel şeker hamurlu pastalar yapıyorsun, yani bu işten para da kazanıyorsun. Bu macera nasıl başladı ve neler yapıyorsun son zamanlarda pastacılık adına ?

Bu maceranın başlaması çok enteresan. Aslında ilk şeker hamurlu kurabiye işine sevgili Bir Demet Papatya Gülriz'in hocalığında başladım. Çok da keyif aldım. Daha sonra can arkadaşım Hünerli Bayanlar Müge'den eşimin yeğeni için pasta yapmak için tüyolar aldım. İş yerinden bir arkadaşımın askere gitmesi sebebiyle ilk şeker hamurlu kurabiyelerimi yaptım. O gün de ilk müşterimi kazandım. Yani her ilk bir diğer ilki doğurdu. Sonuçta gerçekten kendimi ummadığım bir noktada çok severek yaptığım bir işin içinde buldum..

Yemek ya da pastacılıkla ilgili herhangi bir kurumdan ya da şahıstan bir eğitim aldın mı ya da almayı düşünüyor musun ?

Hayır almadım. Bilgisayar mühendisi olunca işinin çoğu internet karşısında geçiyor. Bu da bana birçok araştırma kaynağı doğurdu. Çok araştırdım, çok soruşturdum ve çok fazla insana danıştım. Çok pratik yaptım. En önemlisi çok sevdim! Yalnızca kendimi eksik hissettiğim insan figürleri konusunda sevgili Pastha by N&F'den ders aldım. Onun dışında bir eğitimim yok.

Birçok firmanın blog yazarları için düzenlediği aktivitelere de katılıyorsun zaman zaman , bunların sana ve bloguna ne gibi katkıları oldu?

Olağanüstü katkıları oluyor. Öncelikle hiç ummadığım noktalarda buluyorum kendimi. En son Dubai ve Tayland'a yarışmaya katılmam gibi. Ayrıca normalde sanal dünyadan tanıdığım insanlarla gerçekte tanışma imkanım oluyor. Hatta endüstriyel şekilde dizayn edilmiş mutfaklarda yemek pişirme imkanım bile oldu. Bir kere de tamamen bize özel düzenlenmiş İtalyan yemekleri kursuna davet edildim ki o gerçekten çok keyifliydi!

Yakın zamanda bir firmanın düzenlediği yemek yarışmasında dereceye girdin ve ülkemizi temsil etmek için Dubai 'ye gittin. Okuyucularımıza biraz bu organizasyondan da bahseder misin?

Gerçi bununla ilgili yazı sayfamda yazmıştım. Kısaca özet geçmem gerekirse, LG firmasının PR danışmanlığını yapan firmadan bir arkadaş benimle bağlantıya geçti. Ben de hem Marriot'un süper mutfağında bir daha yemek pişirmek hem de zamana karşı yarışmayı çok sevdiğim için teklifi kabul ettim. Aklımda hiç dereceye girmek yoktu. Çok güzel bir organizasyonla ve keyifle yarışıp dereceye girdim. Dubai'ye gidip de orda hayal kırıklığı yaşasam da aslında daha dün bilgisayar karşısında blog yazarken nasıl olup da tüm masraflarının karşılandığı bir davette yer aldığımı ve ülkemi temsil ettiğimi düşünüp mutlu oldum! Bloguma bir kere daha teşekkür ettim böylece!

Seni takip edenlerin mutlaka bildiği bir şey daha var ki misafir ağırlamayı çok seviyorsun. Konuklarına zevkli masalar hazırlıyorsun. Bir davet menüsü oluştururken nelere dikkat ediyorsun ?

Benim için davetlerde en önemli unsur her damak tadına uygun bir menü oluşturmaktır. Misal misafirlerim arasında et yemeyen olabilir. Bunun için menümde muhakkak bir adet zeytinyağlı bulundurmak isterim. Ayrıca vereceğim davetin konseptini, menüsünü kendi damak zevkimden çok gelen misafirleriminkine göre belirlerim. Az önceki örnekte olduğu gibi tam tersi yoğun et seven insanları ağırladığımda mutlaka her yemekte bir miktar et veya et suyu kullanmaya dikkat ederim. Davetime gelen misafirlerimi memnun etmeden sofradan kaldırmam. Henüz memnun olmayan da çıkmadı.

Blogda farklı şeyler yayınlamak adına, normal şartlarda asla yapmayı göze alamayacağın tarifler denediğin olur mu ?

Henüz böyle bir şey denemedim. Sanırım bunun nedeni benim farklı lezzetlere açık bir insan oluşum. Bir yemeğin tadını kendim beğenmezsem blogumda da yayınlamam. Blogumda yayınladığım yazılarda, tariflerde yalnızca kendi uyguladıklarımı yazmaya dikkat ediyorum. Önemli olan benim bu tarifi nasıl uyguladığım ve nasıl bir netice aldığım. O nedenle o lezzeti anlatırken öncelikle kendi fikrimi verebilmeliyim. Eğer beğenmiyorsam bir beğenen olur diye bir düşüncem olmaz. Beğenmiyorsam yayınlamam.

Yemeğin lezzeti mi, sunumu mu sence daha önemlidir ? Örneğin dibi tutmuş bir yemek çöpe mi gider yoksa süslenip püslenip göze hitap eder hale getirilir mi sizin evde ?

Her ikisi de önemli. Bir yemeğin lezzetini önce göz anlar. Ben buna inanırım. Bir tabağı gördüğümde önce gözüm doymalı. Gözüme lezzetli görünmezse ağzıma götürmem zaten. Sonra koku gelir. Yemek güzel kokmalı. Koku tadın ikinci evresidir. Göz ve burun tatmin olduktan sonra devreye ağız girer. Bu noktaya geldikten sonra zaten lezzetin kötü olması pek mümkün değildir. Ama bu demek değildir ki dibi tutmuş yemek bizde çöpe gider. Asla. Üstünden alınıp uygun bir şekilde sunulur. Eğer tamamı harap olmuşsa o zaman o yemek karıncaların kısmetidir.

Kalabalık bir davet vereceğin zaman hazırlıklara kaç gün öncesinde başlarsın ve neler yaparsın ?

Ben yemeğin taze yapılmışını severim. Bu tarz bir davette menümü belirledikten sonra bir gün önce zeytinyağlı ve tatlımı yaparım. Ve elbette eğer vaktim olmayacağına inanıyorsam soframın kurulmasını da bir gece önceden yaparım.

Onun dışındaki tüm yemekleri davetliler geleceği gün hazırlamaya başlarım. Tüm sıcak yemekler servis edilmeden önce bir kere pişer. Yani sabahtan pişirip de ısıtıp sunmam. Pişen yemek sunulan yemektir. Buna göre zamanlamamı hazırlayıp ona göre programlarım. Her şey taze olmalı. Belki de zamana karşı yarışmayı sevdiğimden.

Mutfakta zaman kazanmak adına ne gibi pratik yöntemlerin vardır ? Derin dondurucunda mutlaka bulunan neler vardır ?

Çevremdeki herkes benim pratik bir insan olduğumu söyler. En zor yemekleri bile çok kısa bir zamanda çıkarabilirim. Bu nedenle pek de hazırda bir şeyim olmaz. En çok kullandığım pratik ürün konserve doğranmış domates veya rendelenmiş domatestir. Onun dışında özellikle buzluğumda pratiklik kazanmak adına bir hazırlığım olmaz. Daha önce dediğim gibi ben buzluktan çıkarılıp ısıtılan yemektense taze yapılmışını tercih ederim.

Son anda haber verip yemeğe geleceğini söyleyen misafirlerin için nasıl bir menü hazırlarsın ?

Bu gelen misafirime göre değişir. Ancak genellikle bir çorba, tavuk yemeği, pilav ya da makarna, bol yeşil bir salata hemen ilk aklıma gelenler olur…

Markete gittiğinde sepete en çok hangi ürünler girer, firmaların yeni piyasaya çıkarttığı ürünleri denemekten hoşlanır mısın ?

Yeni ürünleri denemeyi çok severim. Ancak sanal dünyanın handikabı olsa gerek, ben genelde market alışverişimi marketin web sayfasından yapmayı tercih edenlerdenim. Bu nedenle öncelikle her zaman kullandığım markaların ürünlerini alırım.

Sebze ve meyve alımını eğer vaktim varsa bizzat gidip almayı tercih ederim. Bu arada yeni çıkan ürünleri de inceleyip deneme imkanım olur. En çok aldığım ürünler başta konserve domates, yoğurt ve elbette süt.

Mutfakla ilgili hayallerin var mıdır, bir pastacı dükkanı ya da cafe açmak gibi hayaller mesela ?

Olmaz olur mu? Şimdilik ufak bir atölye açmakla başladım işe. İlerde niyetim pastacılık işini ilerletip yurt çapında çalışan tanınan bir butik pastacı olmak. Ve elbette ufak bir atölyeden büyük bir atölyeye geçerek.

Son olarak TuzBiber Dergisi okuyucularına söylemek istediğin bir şey var mı ?

Öncelikle sevgili adaşıma bu güzel röportajı için teşekkür ederim. Sevgili okuyuculara da bu dergide olmaktan ne kadar mutlu olduğumu ve hepsine biz blog yazarlarını okuyup, tariflerini uygulayıp, samimi yorumlar bıraktıkları için çok çok teşekkür ederim! Gerçekten okuduğumuz her yorum bizim için çok değerli! Görüşmek üzere, sofranızdan TUZ & BİBER iniz hiç eksik olmasın. Elbette bilgisayarınızdan da …

Yemek Yarışması

Ödüllerimiz

www.digitalborsa.com

Sizlerin katılımı ile ilk kez ferahinmutfagi.com da gerçekleştirdiğimiz yemek yarışmasını, TuzBİBER Dergisinde devam ettirme kararı aldık. İlk yarışmamızı da sponsorlarla gerçeklestirmiştik. 2.Yarışmamıza da digitalborsa.com sponsorluğu ile devam ediyoruz.

Aşağıda kuralları ve şartları okuyacağınız yarışmaya; yöresel, dünya mutfaklarından veya kendi tarifinizle katılabilirsiniz. Amacımız biraz eğlenmek eğlenirken de yeni arkadaşlar edinmek, yeni tarifler keşfetmek. İlk yarışmada olduğu gibi sponsorumuz tarafından, birinci, ikinci ve üçüncüye hediyemiz olacak. **Kazanan neden sizin tarifiniz ve sunumunuz olmasın !**

KURALLAR VE ŞARTLAR

- İsminizi, katıldığınız ülkeyi, varsa blogunuzun/web sitenizin ismini, ferah@tuzbiberdergisi.com adresine asağıda belirtilen şekilde fotoğrafları ve tarifinizi de ekleyerek gönderiniz.
- Bir kişi yanlızca bir yemek tarifiyle katılabilir.
- Yarışmaya yaptığınız yemeğin en az 2 adet fotoğrafı ile katılmanız gerekmektedir. Bu fotoğraflardan ilki yapılış aşamasındaki, diğeri servis edilecek halini göstermelidir. (Örnek ferahinmutfagi.com)
- Tarifler gönderme sırasına göre sitemize eklenecektir.
- Yarışmamızda bir kişi birinci seçilecek, eşit puan alınması durumunda kura çekimi yapılacaktır.
- Yemek tarifleri ziyaretçiler tarafından değerlendireceleceği için, tariflerin anlaşılabilirliği, uygulaması ve fotoğraflarınızın kalitesi önem taşıyacaktır.
- Puanlama sitemize gelen tüm misafirlerimize açık olacak ve katılımcı da oy kullanabilecektir.
- Yemek tariflerini **18 Ocak 2010** tarihine kadar gönderip yarışmaya katılabilirsiniz.
- Göndermiş olduğunuz yemek tarifi ve fotoğraflar **20-31 Ocak 2010** itibari ile sitemizde yayınlanacak ve puanlama başlayacaktır.
- Puanlama **31 Ocak 2010** gecesi sona erecektir. Almış olduğunuz puanlara göre birinci, ikinci ve üçüncü **tuzbiberdergisi.com** da ve **TuzBIBER Dergisinde** duyurulacak ve hediyeleri iletecekleri adreslerine teslim edilecektir.

www.tuzbiberdergisi.com

Portakallı Zencefi

Malzemeler

1/2 Kg kuzu kuşbaşı
1 Adet portakal
1 Tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 Adet soğan
2 Yemek kaşığı zeytinyağ
2 Diş sarımsak
Tuz

yaseminmutfak

lli Kuzu Kavurma

Hazırlanması

- Etleri derince bir kaseye alın.
- Portakalın kabuğunu etin içine rendeleyin.
- Suyunuda sıkıp ekleyin.
- Zencefili ve sarımsakları soyup minik minik doğrayın ete ekleyin.
- Zeytinyağıda ete ilave edip etleri mümkünse elinizle iyice karıştırın. Ve en az 15 dakika terbiyede dinlendirin.
- Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın.
- Terbiyede dinlenmiş etleri ateşte iyice ısıtılan tavada suyunu salıp yeniden çekene kadar pişirin.
- Et suyunu çekmeye başladığında soğanı ve tuzu ilave edin. Soğanlar iyice ölene kadar kavurun.
- Kısık ateşte et kızarana kadar pişirin.
- Sıcak olarak servis edin.

ta.blogspot.com

Sebzeli M

Malzemeler

1 Adet patlıcan
1 Adet havuc
1 Adet kırmızı biber
1 Adet yeşil biber
1 Çay bardağı zeytinyağ
½ Paket makarna
Tuz
Çedar peyniri (veya parmesan)

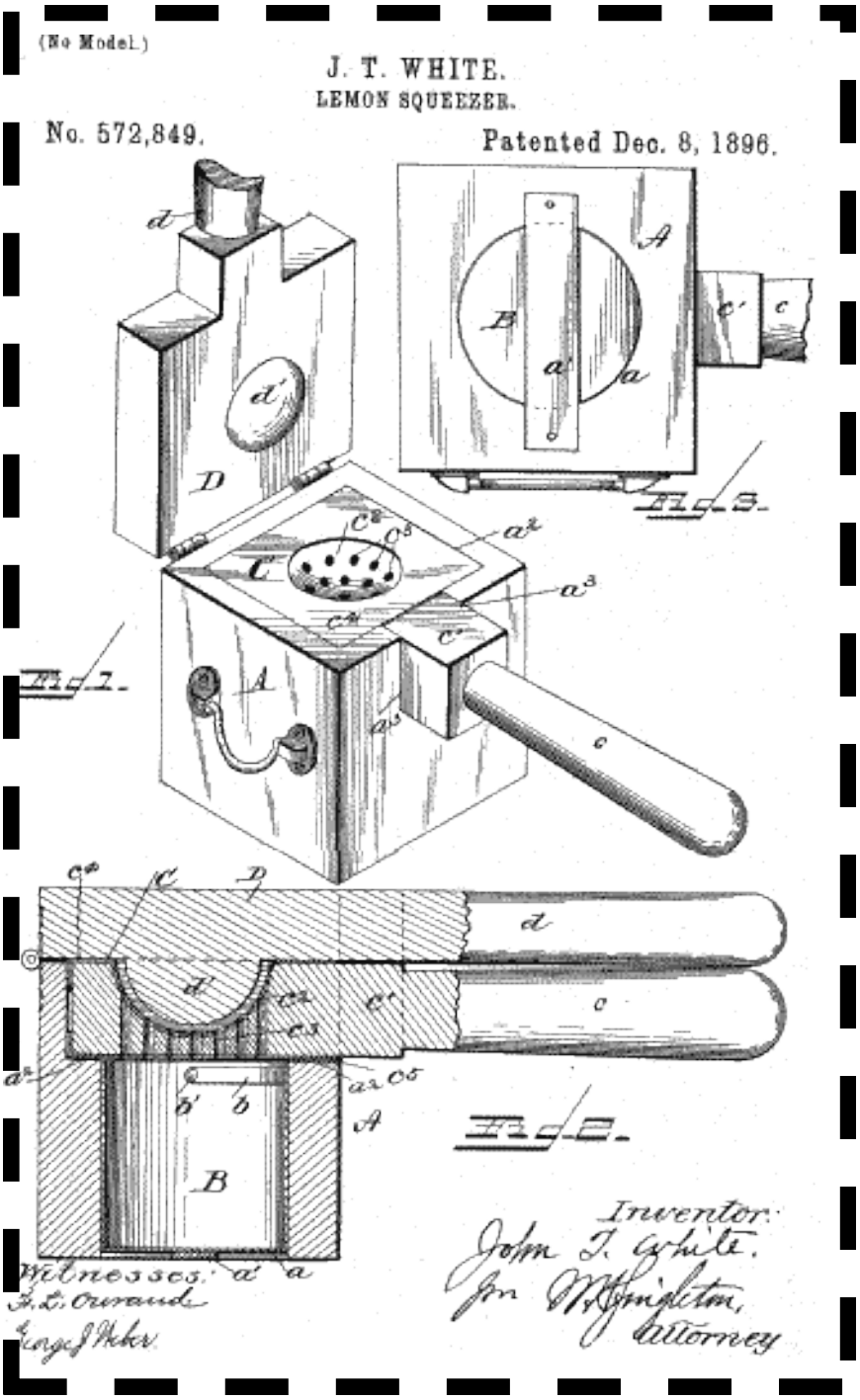
Makarna

Hazırlanması

- Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın.
- Derince bir tavada eğer varsa wok ta zeytinyağın kızdırın.
- Tüm sebzeleri küpler halinde doğrayın.
- Kızgın yağa once havuçları atın. Yumuşayana kadar kızartın. Sonra biberleri de aynı şekilde yumuşayana kadar kızartın. Patlıcanları en son ekleyin. Tüm sebzeleri kızarana kadar wokta yüksek ateşte pişirin.
- Kızaran sebzelerin daha ii pişmesi için makarnanın haşlama suyundan iki kepçe ilave edin.
- Dişe gelir kıvama gelen makarnayıda suyundan süzüp sebzelere ilave edin.
- Sebzelerle beraber harlı ateşte yalnızca 2-3 dakika çevirin.
- Sıcak olarak üzerine bol miktarda cedar peyniri rendeleyerek servis edin.

yaseminmutfakta.blogspot.com

Bunları Bili


(No Model.)

J. T. WHITE.

LEMON SQUEEZER.

No. 572,849. Patented Dec. 8, 1896.

Fig 3.

Fig 1.

Fig 2.

Inventor:
John T. White.
Jno. McGrightam,
Attorney

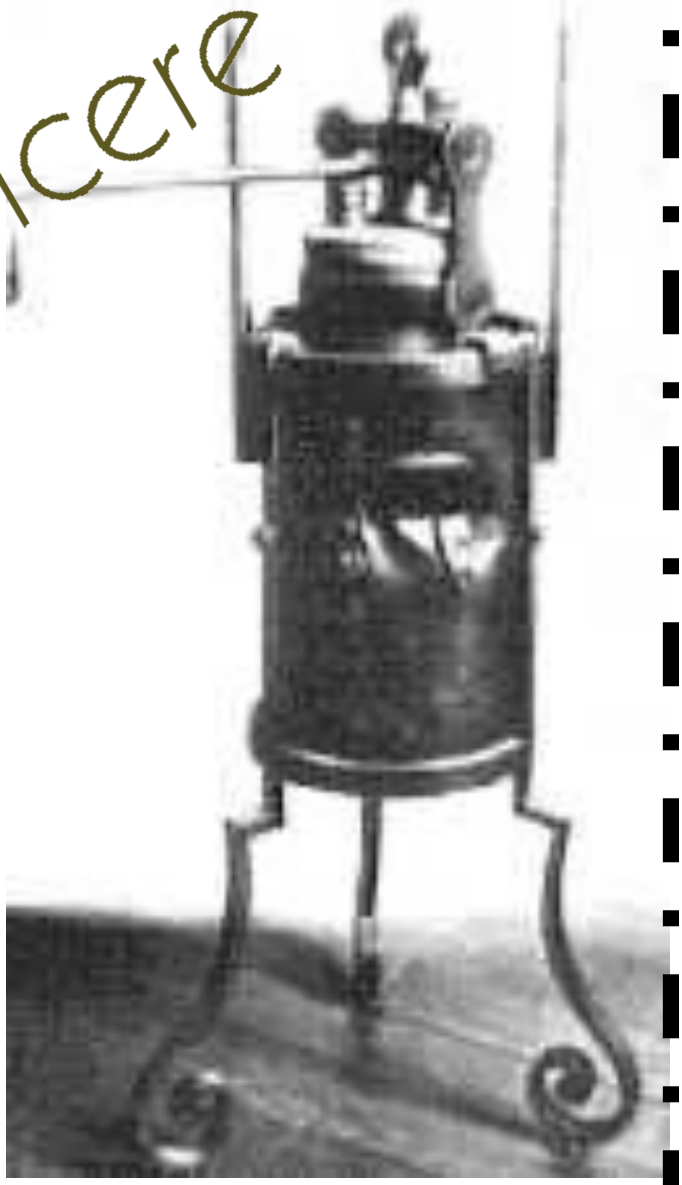
Witnesses:
F. L. Ourand
Geo. J. Maker

Geliştirilmiş ilk limon sıkacağı , 1896 yılında Afrika kökenli, Amerikalı mucit olan John Thomas White tarafından 1896 tarihinde icat edilmiştir.

Limon Sıkacağı

yor musunuz ?

Düdüklü Tencere



Fransız fizikçi ve matemetikçisi olan Denis Papin tarafından 1679 yılında icat edildi. Dünyanın ilk ticari düdüklü tenceresi 1930 yılında National Presto Industries tarafından Newyork Dünya Fuarında sergilendi ve satıldı.

Biraz Ordan Biraz Burdan ...

Zehra Gürgen

zehra@tuzbiberdergisi.com

KOMŞUMUN MİNİ ÇİFTLİĞİ

Bir gün sabah kalktığımda yan bahçede kocaman bir kümesle burun buruna geldim.
Anlamsız anlamsız komşumun hummalı çalışmalarını izlerken iki koca sülün giriverdi kümese.
Bu sülünler ne ola ki? yenir mi? yenmez mi? ne işe yarar diye soradurayım. Aldığım yanıtlardan hiçte tatmin olmadım. Yumurtası yok, sütü yok, ee yemek içinde almamışlar?

Ben niye yemiyorsunuz diye sora sora hayvan ÇAAT dedi çatladı öldü. Ama mundar olduğu için yine nasiplenemedik etinden. Komşumsa beni "cık cık" sesleri ile kovaladı bahçesinden. Ona göre göze geldi hayvancağız hem de benim gözüme! Arkasından sevdiğine dayanamayıp diğeri de öldü. Aşk nedeniyle ince hastalık dedim ve de komşum benim her sözümü art niyetli karşıladı.

Yaz boyu kümes, küskün sırtı benim bahçeme dönük durdu, rüzgarımı kesmiş olmasından dertliydim ama komşumdan da ürktüğüm için ses edemedim.

Bir gün yaz sonu kümesin etrafında tekrar koşuşturmalar gördüm.
Kızımla hemen koşup çıktık dışarı başladık izlemeye.Aman yarabbi !

Kocaman beyaz bir horoz ve haremi tek tek girdi kafese !
Ardından iki ayrı kafes geldi kondu diğer yamacına ona da küçük küçük hayvanlar atıldı..Bıldırcınlar !!
Ben her zamanki tezcanlılığımla atıldım duvarın berisinden "Aa annemde pek över bu bıldırcınların tadını, ben hiç yemedim. Ne güzel keser çıtır çıtır mangalda yeriizzz !!! "
"Hadiii hadiii hadiiii !!!! " Yanıt tehditkar ve anlamlıydı.
Sessizce evime tırıs tırıs geçiverdim.

Gün geldi horoz vakitsiz öttü, gün geldi boyozcu çocuğu kafasına takıp her sesini duyduğunda öttü, ezanla yarıştı sustum.
Gün geldi tavuklardan ilki ölüverdi, üzerime kalmasın diye sustum, yahu ölmeden kesseydik demedim içime attım !
Gün geldi kümese yeni piliç geldi tavuklar kavgaya tutuştu, kümes yatak odamın altında sayılır paparazzi misali onların harem savaşlarını gönülsüz izledim sustum !!

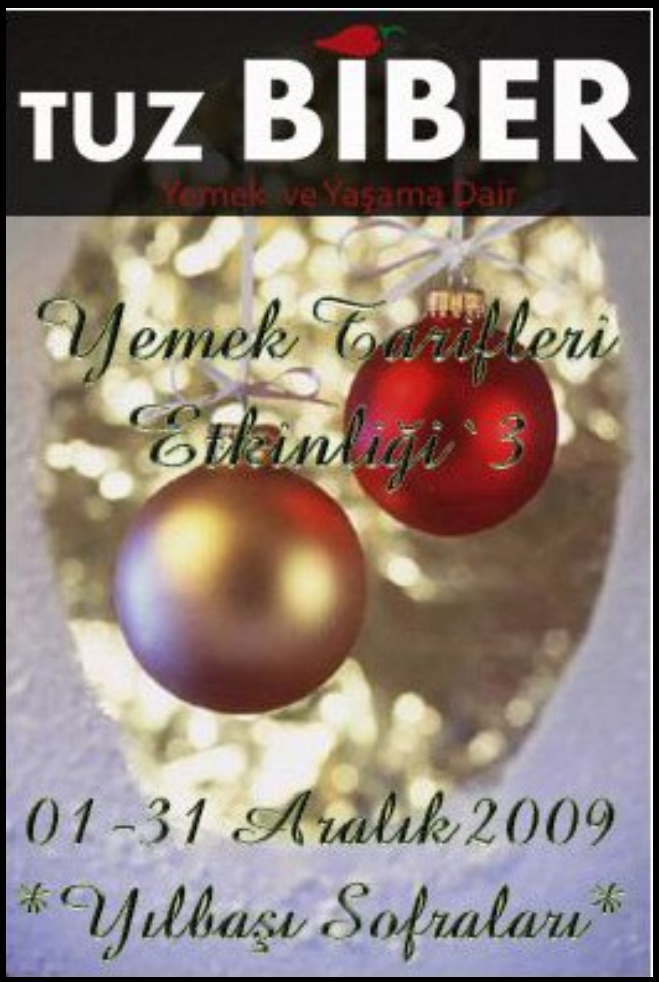
Ama yumurtlamaya başlayıp ta bıldırcınlar o çirkin seslerini affettirince konuş dedim, konuş Zehra !
Bir cesaret gittim komşuma, o güzel kümes hayvanlarının kokusunu duymamazlıktan gelip onları övdüm, yerlere göklere koyamadım.
Eski husumet açılmasın , o defter tamamen kapansın diye tavuklarla ilgili naçizane görüşlerimi güzel güzel anlatıp, piliçin kart tavuklar tarafından nasıl kıskanıldığını anlatıp çözüm bile önerdim.
Komşum mesut mutlu olaylardan haberdar olduğunu ama horozunda hatalı olduğunu söyledi..
Bir sessizlik...
" Eee yumurtluyorlar mı?"
" evet"
"yaaa, bende kızıma organik yumurta arıyorum"
"Aa ben vereyim"
"Heyooooo !!!!! ama bir daha tavuklar hasta olmadan kesin, gerçek tavuk yeriz"
????

Artık kahvaltıda kızım tazecik bıldırcın yumurtaları yiyor. Bense tavuk ve bıldırcınlara daha bir sevgi besler oldum.

Sevgiler.

SİZDEN GELENLER

TuzBİBER
Yemek Tarifleri Etkinliği
Yılbaşı Sofraları



Daha fazla etkinlik tarifine ulaşmak isterseniz, web sayfamızdan YILBAŞI SOFRALARI bölümüne bakabilirsiniz.

Çam Ağacı Kekleri

Malzemeler

3 Yumurta
75 Gr. Şeker
25 Gr. Nişasta (1 tepeleme yemek kaşığı)
25 Gr. Un (1 tepeleme yemek kaşığı)
100 Gr.İnce çekilmis badem

Süslemek için

150 Gr.Pudra şekeri
200 Gr.Beyaz çikolata
150 Gr.Çekilmiş antep fıstığı
1/2 Limon suyu

Ayrıca

Yağlı fırın kağıdı
10-12 Kağıt raptiyesi

Yağlı fırın kağıtlarından çapı 16 cm olacak şekilde 10-12 daire kesin. (ben fincan tabaklarını kalıp olarak kullandım.Kesilen dairenin bir tarafını ortasına kadar kesin ve iki ucundan tutarak huni olacak şekilde katlayın ve kağıt raptiyesi ile tutturun.Yumurta beyazını bir tutam tuz ile çırpın yavaş yavaş şekeri ilave edin ve kar haline getirin.Yumurta sarılarını unu ,nişastayı ve bademide bu karışıma ekleyin.Bu aşamada tahta kaşık ile tek yöne karıştırın.Hamuru bir dolap poşetine koyun ve üçünü kesin(poşet kullanmanız daha temiz calışmanızı sağlayacak) Hazırlanan hunilere 1 parmak kalacak şekilde paylastırın. Sonra bu hunileri fincanların içine düzgün oturtun. Fırın tepsisine dizin.180 dereceli fırında 15-20 dakika pişirin.(korkmayın fincanlara bir sey olmuyor.)Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Pişen kekleri kağıtarından çıkarın. Fırça yardımı ile altta bir parmak kalınlığında yeri bırakarak çikolatayı sürün ardından antep fıstığına bulayın. Pudra şekerini yarım limon suyu ile karıştırın (fazla sulu olmasın)ve bu glasürü çam agaçlarının tepesine kaşık yardımı ile dökün. Servis etmeden kar efekti icin pudra şekerini serpmeyi unutmayın. Saklama kabında 2 hafta kalabiliyor.

Tek Kişilik Pastalar

Malzemeler

Pandispanya(12cm lik kalıp için)
2 Yumurta
2 Kahve fincanı şeker
1,5 Kahve fincanı un
Yarım kahve fincanı yoğurt
1 Yemek kaşığı kakao
1 Yemek kaşığı sıvıyağ
1,5 Yemek kaşığı kaynar su
Yarım paket kabartma tozu

Üst kaplaması için

100 Gr.Bitter çikolata
100 Gr.Krema
Beyaz top şeker

Dolgu için

100 Gr.Beyaz çikolata

Kremamızı bir tencereye koyup ateşe koyalım. Kaynamaya başlamadan ateşten alıp, küçük doğranmış bitter çikolata parçalarını içine koyup çikolatalar eriyene kadar karıştıralım. Bir kenarda oda ısısına gelene kadar bekletelim. Beyaz çikolatayıda aynı bu şekilde yapalım. Pandispanyamızı yuvarlak kalıpla keselim. Kabak oyar gibi içlerini oyalım. Beyaz çikolata ile içini dolduralım. Oyduğumuz pandispanyanın üst kısmını ince kesip, pastamızın üstünü kapatalım. Diğerlerini de aynı şekilde yapalım. Yaptığımız pastaları bir tele koyup, üstüne bitter çikolatayı dökelim. Üzerini top şekerlerle süsleyelim.

Çıtır Patates Çanağında Havuçlu Bademli Hindi

Malzemeler

1 Adet Hindi göğüs eti
(Tavuk göğüs etide kullanabilirsiniz)
1 Adet orta boy havuç
Bir avuç badem
1 Yemek kaşığı tereyağı
ETİN MARİNESİ İÇİN
1 Çay kaşığı kekik
1 Çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım çay kaşığı karabiber
3 Yemek kaşığı zeytinyağı
1 Diş sarımsak (Doğranmış)
Çok az süt
Tuz
PATATES ÇANAĞI İÇİN
2 Adet orta boy patates
2 Yemek kaşığı kadar un
Az sıvıyağ
Tuz

Öncelikle marine malzemelerimizi karıştırıyoruz. Ardından içine etimizi koyup en az 1 saat dinlendiriyoruz. Marine ettiğimiz etimizi strech filme sarıp buzluğumuza atıyoruz. 2 Saat kadar donduktan sonra etimizi ince dilimliyoruz. Tavamıza ince dilimlediğimiz havuçlarımızı, etlerimizi ve tereyağımızı alıyoruz. Bademlerimizi de ilave edip kavuruyoruz. Öte yandan patateslerimizi kibrit çöpü şeklinde doğruyoruz. Az yağa ve una bulayıp fritözümüzün tel kafesine yerleştiriyoruz. Ortasına çukur olması için ısıya dayanıklı bir kab koyuyoruz. Kızgın yağa atıp kızartıyoruz. Servis tabağımıza alıyoruz. Üzerine pişirdiğimiz etimizi koyup arzuya göre ketçap mayonezle servis ediyoruz.

İncirli Çikolatalar

Malzemeler

200 Gr. Bitter çikolata
80 Gr. Margarin
1 Tatlı kaşığı tarçın
1 Su bardağı yulaf ezmesi
1 Su bardağı(ince ince kıyılmış)
kuru incir

Çikolatayı ve margarini benmari yöntemi ile eritin.
Yulaf ezmesi ,tarçın ,küçük küçük kıyılmış kuru incir hepsini karıştırıp , erimiş çikolataya ilave edip karıştırın.
Kaşık kaşık alıp yağlı kağıt üzerine koyun.
Donduktan sonra bir kutuya kayup buzdolabında muhafaza ediniz.

Cevizli Havuç

Malzemeler

5 Adet orta boy yumurta
5 Adet orta boy havuç
1 Su bardağı kırık ceviz
2 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı süt
100 Gr. Tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
4 Su bardağı un
2 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tarçın

çlu Tepsi Keki

Hazırlanması

- Yumurta ve toz şekeri kabarana kadar çırpın.
- İçine yumuşamış tereyağı, sıvıyağı ve sütü ekleyip mikserle iyice karıştırın.
- Havuçları yıkayıp kuruladıktan sonra rendeleyin. Cevizleri iri parçalar olacak şekilde kırın.
- Kek hamurunun içine elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip hafifçe çırpın.
- İçine havuç ve cevizleri ekleyip tahta kaşıkla harmanlayın.
- Yağlanmış ve unlanmış orta boy yuvarlak(28 cm'lik) fırın tepsisine karışımı dökün.
- Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında yaklaşık 60 dakika pişirin.

Kek ılındıktan sonra dilimleyip servis edin.

Yemeğe Misafirim Var

Birsen Kaplan

birsen@tuzbiberdergisi.com

Yeni yılın ilk ayından hepinize merhabalar.

Yeni yıl yeni umutlar ve yeni sofralarla bu yılda inşallah birlikte olacağız. Sizin istekleriniz doğrultusunda yine devam edeceğim sofralarımı hazırlamaya. Bu ay yine bir çay sofrasına yer verdim çünkü gün sezonu açıldı. Yaz tatili ardından ramazan ve bayramlardan sonra hızlı bir giriş yapıldı günlere, davetlere. Bende ne hazırlasam derdinden birazcık uzaklaştırmak için çay saati sofrası hazırladım.
Farklı bir masa süslemesi yaptım gelin masası gibi süslemeye çalıştım. Organze kumaşı kenarlarından toplayıp pullarla süsledim masamı.
Menü içinse bilinen tariflerde biraz değişiklikler yaparak sundum misafirlerime.

Menü

Zeytinli açma
Arap dolması
Sosyete kısırı
Kumpir böreği
Yıldız şehriyeli sebze salatası
Patates salatası
Turşu
Domatesli biber sos
Kabak tatlısı
Sütlü ıslak kurabiye
Malatya Kurabiyesi

Misafirler öğlen geleceği için vakit biraz dar olduğundan kabak tatlısını, sarmayı ve sosyete kısırının toplarını 1 gece önceden yaptım. Ama topları haşlamadan dolapta beklettim.

Kabak Tatlısı

Malzemeler

- 1 Kilo kabak
- Yarım kilo toz şeker
- Ceviz

Kabağı aldığınız manava mutlaka iri parçalar halinde doğratın. Eve getirince yıkayın ve suyunu süzün. Yayvan bir tencereye tek sıra halinde dizip üstüne şekeri dökün. Bir kaç saat kabakların suyunu salmasını bekleyip ateşe koyun. Pişene kadar kısık ateşte kapağı yarım kapalı halde ocakta tutun. (Taşmamasına dikkat edin.) Pişince altını kapatıp tenceresinde soğutun. Sonra servis tabağına alıp cevizle süsleyerek servis yapın

Arap Dolması

Malzemeler

- 2 Su bardağı pirinç
- 300 Gram çok küçük doğranmış kuşbaşı yada orta yağlı kıyma
- 2 Tane kuru soğan
- 1 Çorba kaşığı domates salçası
- 1/2 Çorba kaşığı biber salçası
- Asma yaprağı
- Maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- Acuka(çemenli baharat karışımı)
- Kırmızıtozbiber
- Sıvıyağ

Dolmanın için hazırlamak için; soğanı ve maydanozu doğrayalım. İçine yıkanmış pirinç, kıyma ya da çok minik doğranmış(zırhda doğranmış) kuşbaşı et, salçalar, tuz, baharat ve sıvıyağda ekleyip karıştıralım. Asma yapraklarına sarıp tencereye dizelim. Üstüne bir tabak kapatalım. Kaynamış suyunuda ilave edip kısık ateşte pişirelim.

Sosyete Kısırı

Malzemeler

Hamuru İçin:

- 4 Su bardağı yarma (yöresel)
- Su
- Tuz

Diğer Malzemeler:

- 1/2 Demet maydanoz
- 1/2 Demet yeşil soğan
- 2 Çorba kaşığı salça
- 2 Diş sarımsak
- Tuz
- Nane
- Karabiber
- Pulbiber
- Zeytinyağı

Hamuru yoğurup nohut büyüklüğünde minik toplar yapalım. Tuzlu suda haşlayıp sonra suyunu süzelim. Bir kaba alıp içine salça, yağ, sarımsak ve baharatları koyup karıştıralım. Yeşillikleri koyup karıştıralım.

Sabah ise patatesi haşlayıp kurabiyeyi yapıp börek ve açmayı hazırladım. Sosyete kısrının toplarını haşlayıp yeşilliklerle buluşturdum. Patates salatasının son halini verip yoğurtla kapladım.

Patates Salatası

Malzemeler

- 1 Kilo patates
- 2 Tane havuç rendesi
- Sıvıyağ
- 1 Limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Süzme yoğurt mayonez

Süslemek için

- Akdeniz yeşilliği
- Bebe mısırı
- Cherry domates
- Havuç

Patatesleri soyup bir tencereye alalım tuz ve su koyup haşlayalım. Haşlanınca altını kapatıp soğumaya bırakalım. Soğuyunca içine havuç rendesi, tuz, baharat, yağ ve limon suyunu koyup karıştıralım. Çukur bir kaba streç film serip içine patatesi koyup iyice bastıralım. Bir kaç saat dolapta bekletelim. Sonra servis tabağına ters çevirelim. stünü mayonezli yoğurtla kaplayıp çiçek havuçlarla süsleyelim. Kenarlarına akdenizleri koyup domates ve mısırları çevresine koyalım.

Islak Sütlü Kurabiye

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 1-1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 2 Tane yumurta
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

Alırı kadar un

Diğer Malzemeler:

- Süt

Hindistancevizi

Margarin, şeker, yumurta ve sıvıyağı bir kaba alıp elimizle birbirine iyice harmanlayalım. Sonra un, vanilya ve kabartma tozu koyup kulak memesi kıvamına getirelim. Minik toplar yapıp tepsiye dizelim. Isıtılmış 180'Cde pişirelim. Fırından çıkan sıcak kurabiyeyi önce süte sonra hindistancevizine bulayıp servis yapalım.

Malatya Kurabiyesi

Malzemeler

- 1 Ölçü yağ (Vita,Tarin..)
- 1 Ölçü pudra şekeri
- Alırı kadar un
- Kayısı çekirdeği

Yağı ve şekeri bir kaba alıp elimizle köpürene kadar çırpalım. O kadar çok çırpalımki yağın rengi beyaza dönsün.(isterseniz bu işlemi robotta yapabilirsiniz.)Yoğurt kıvamına gelen yağ ve şekere un ekleyip yoğuralım. Minik toplar yapıp ortalarına 1 tane kayısı çekirdeği batıralım. Isıtılmış 175'Cde pişirelim

Kumpir Böreği

Malzemeler

- 1 Kilo yufka
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1/2 Su bardağı sıvıyağ
- 50 Gram tereyağı

İç Malzemesi

- Çekirdeksiz zeytin
- 1 Su bardağı bezelye
- 1,2 Tane sosis
- 1 Kutu konserve mısır
- 1 Tane kırmızıbiber
- 8,10 Tane konserve mantar
- Kaşar rendesi

Diğer malzemeler:

- Süt
- Galeta unu

İç malzemelerini doğrayıp bir kasede karıştıralım. Sonra yufkaları üçgenlere keselim. İç sosu için yoğurt, erimiş tereyağı ve sıvıyağı karıştırıp hazırlayalım. Bir üçgene sos sürüp üstüne bir üçgen yufka koyup iç harcını koyalım. Sigara böreği gibi sarıp süte batıralım galeta ununa bulayıp tepsiye dizelim. Isıtılmış fırında pişirelim.

Zeytinli Açma

Malzemeler

- 1 Su bardağı ılık süt
- 1 Su bardağı sıvıyağ
- 1 Tane yumurta
- 2 Çorba kaşığı tozşeker
- 1 Tane yaş maya(42 gr.)
- 1 Küçük kutu zeytin ezmesi
- Tuz
- Alırı kadar un
- 1 paket yumuşamış margarin
- Çörek otu

Sütü ve sıvıyağı çukur bir kaba alıp içine yumurta akını, tuzu, şekeri, mahlebi koyup karıştıralım. Mayayı ilave edip eritelim. Ununu koyup kulak memesi yumuşaklığında yoğuralım. Hamuru 4 bezeye bölelim. Her bir bezeyi tezgahın üzerinde merdaneyle incecik açıp 1/4 margarini sürüp rulo sarıp bir eksen etrafında döndürelim. Bir kaç kere çubuk kırıp katlar gibi hamuru katlayıp tekrar silindir gibi tezgahta yuvarlayalım. Bir karış büyüklüğünde parçalara ayırıp tezgahta elimizle biraz bastırarak açalım. Üstüne 1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi sürüp rulo saralım. Simit şekli verelim. Üstüne yumurta sarısı sürüp çörek otu serpelim. Yarım saat kadar dinlendirip ısıtılmış 180C'de pişirelim.

Yıldız Şehriyeli Sebze Salatası

Malzemeler

- Buharda haşlanmış havuç, brokoli, yeşil karnıbahar
- 1 Su bardağı yıldız şehriye
- Tuz
- Sıvıyağ
- Baharat

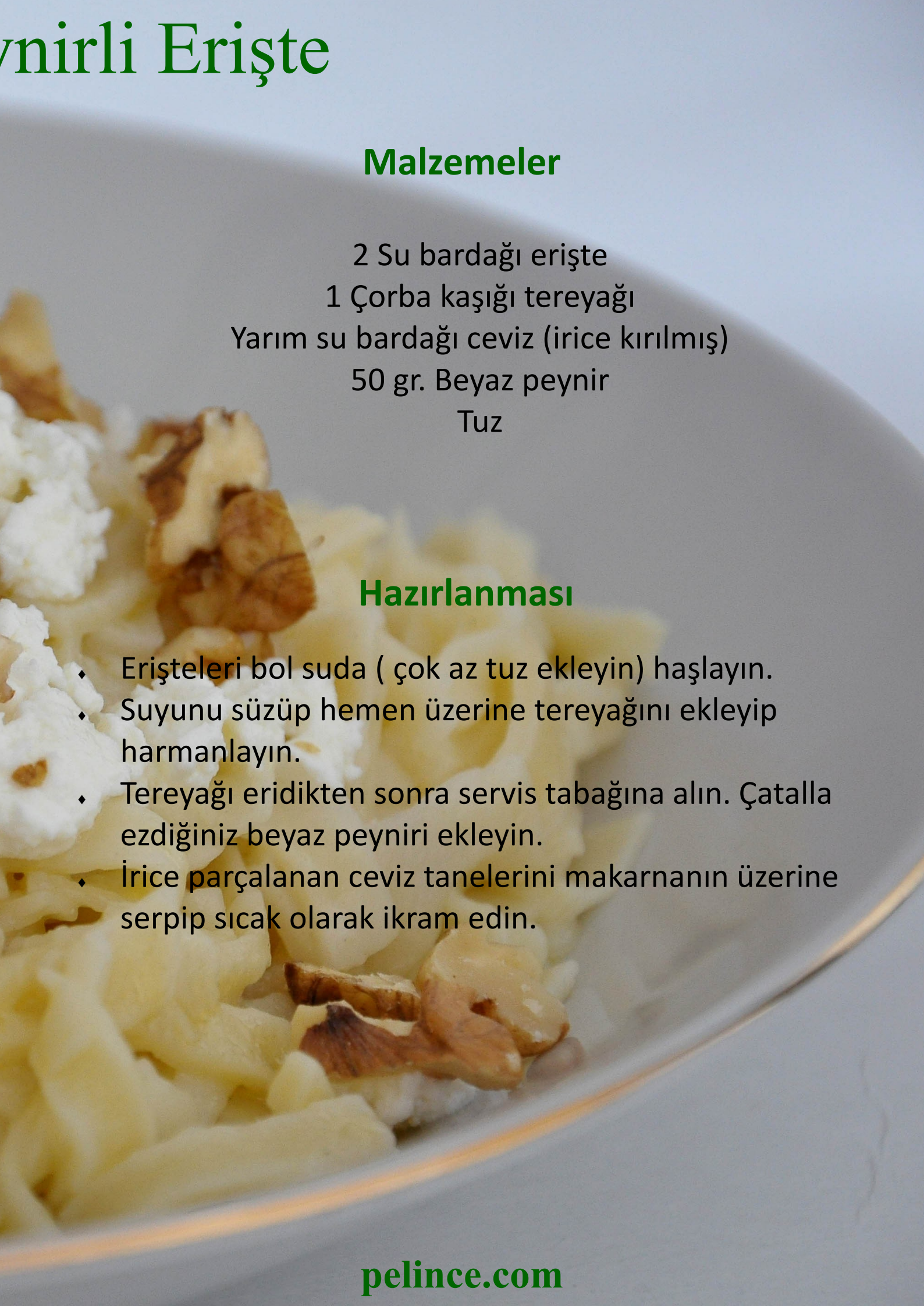
Şehriyeyi tuzlu suda haşlayıp süzelim. Bir kaba alıp yağ ve baharatla tatlandıralım. İçine haşlanmış sebzeleride ilave edip karıştıralım. Servis yapalım.

Masayı hazırlayıp misafirlerimi bekledim.

Bir dahaki sayıda görüşmek üzere afiyetle kalın.

Cevizli Pey

ynirli Erişte



Malzemeler

2 Su bardağı erişte
1 Çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı ceviz (irice kırılmış)
50 gr. Beyaz peynir
Tuz

Hazırlanması

- Erişteleri bol suda (çok az tuz ekleyin) haşlayın.
- Suyunu süzüp hemen üzerine tereyağını ekleyip harmanlayın.
- Tereyağı eridikten sonra servis tabağına alın. Çatalla ezdiğiniz beyaz peyniri ekleyin.
- İrice parçalanan ceviz tanelerini makarnanın üzerine serpip sıcak olarak ikram edin.

Cafe Royal

DİDEM RESNE

didem@tuzbiberdergisi.com

Masa Düzeni

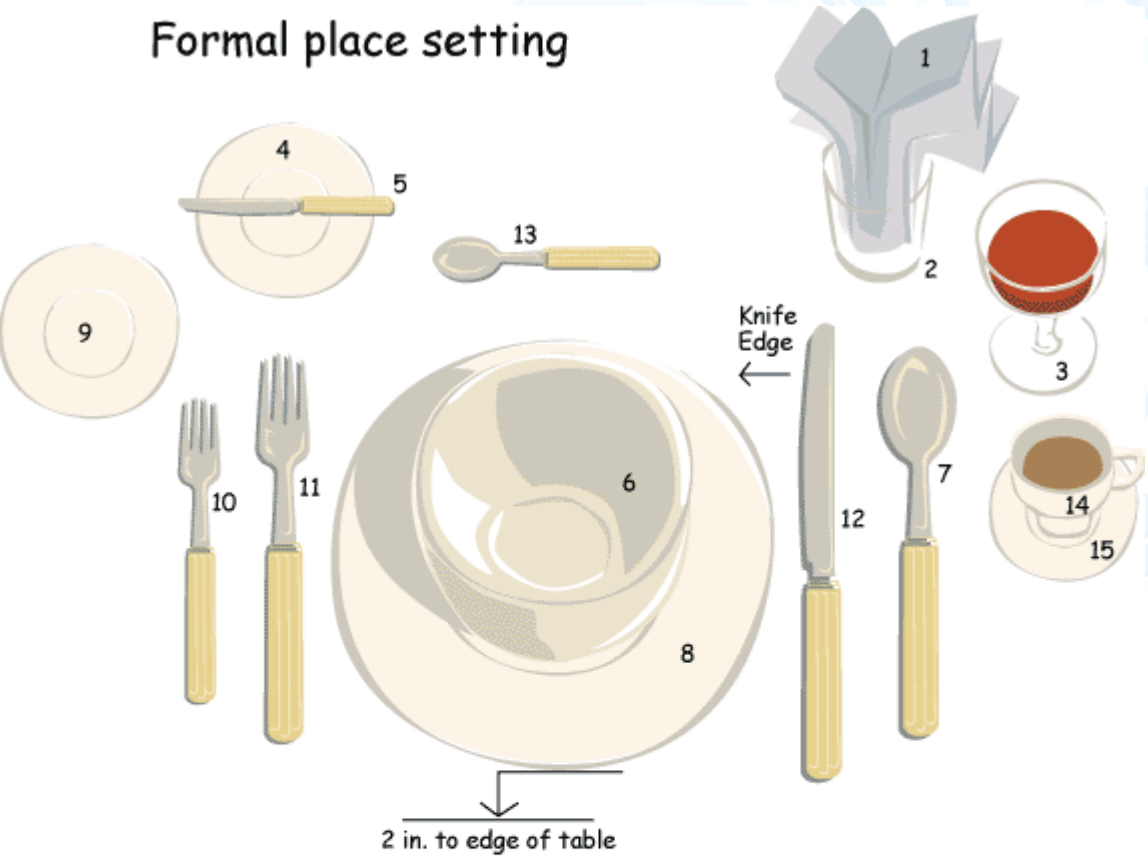
Yepyeni başlangıçlar ve umutlarla dolu yeni yılın bu ilk sayısından herkese merhaba.

Bu sene ki ilk yazımda en az iyi bir yemek yapmak kadar önemli olan bir diğer konu olan yemeklerinizi sunacağınız masa düzeninden bahsetmek istiyorum. Özenle hazırladığınız yiyecekleri sevdiklerinizle beraber paylaşmak için hazırlayacağınız masanızda şık ve sıcak bir ortam yaratıp hoş sohbetler, çok güzel zamanlar geçirebilirsiniz.

Hazırladığınız yiyeceklerin lezzetleri ve kaliteli olması ne kadar önemliyse masa düzeniniz de o kadar önemlidir, ikisi ayrılmaz bir ikilidir bana göre.

Lezzetli bir yiyeceği özensiz bir masada sunmak ne kadar rahatsız ediciyse çok şık bir masada lezzeti hiç hoş olmayan bir ikram sunmakta o kadar rahatsız edicidir. Masa düzenimizde neyi nereye yerleştireceğimize bir göz atalım.

Formal place setting



1 - NAPKIN
2 - WATER GLASS
3 - WINE GLASS
4 - BREAD PLATE
5 - BREAD KNIFE
6 - SOUP BOWL
7 - SOUP SPOON
8 - DINNER PLATE
9 - SALAD PLATE
10 - SALAD FORK
11 - DINNER FORK
12 - DINNER KNIFE
13 - DESSERT SPOON
14 - COFFEE CUP
15 - SAUCER

1-Peçete

2-Su bardağı

3-Şarap bardağı

4-Ekmek tabağı

5-Ekmek bıçağı

6-Çorba kasesi

7-Çorba kaşığı

8-Yemek tabağı

9-Salata tabağı

10-Salata bıçağı

11-Yemek çatalı

12-Yemek bıçağı

13-Yemek kasığı

14-Kahve fincanı

15-Kahve tabağı

Bu resimdeki gibi dizilmiş tabaklar ve çatal bıçak takımları son drece şık ve düzenli bir görünüm verecektir.

- Dizilişi yaparken bıçakların kesici taraflarının içe dönük dizmeye dikkat etmelisiniz ki bıçağı alırken bir kesime sebep olmasın.
- Çatal bıçak takımını dizerken yemeklerin geliş sırasına yani çatal kaşıklar kullanım sırasına göre dizilmelidir.
- Diziliş sırasında leke oluşma ihtimalini düşünerek son bir kez temiz bir peçeteyle silmeyi de unutmamaya dikkat etmelisiniz.
- Çiçekler girdikleri her ortamı güzelleştirirler, masanıza koyacağınız şık bir buketle çok hoş bir görüntü elde edebilirsiniz, ancak seçimi yaparken buyuk bir buket seçmemeye özen gösterin ki sohbet ederken birbirinizi görmek için zorlanmayasınız.
- Kullanacağınız renklerinde uyumlu olması de dikkat edilmesi gereken en önemli detaylardandır. masada zıtlık yaratmamak için herseyin uyumlu olmasına dikkat edin, benim tercihim her zaman pastel renklerden yanadır. Gözü yormayan huzur dolu bir atmosfer yaratmak içinde çok idealdir.

KIŞ ÇO

ORBASI

Malzemeler

1 Adet orta boy havuç
1 Adet orta boy patates
1 Adet orta boy kereviz
20 Gr.Tereyağı
1 Yemek kaşığı un
2 Litre sıcak su
Tuz
Kırmızı pul biber
Kuru nane

Hazırlanması

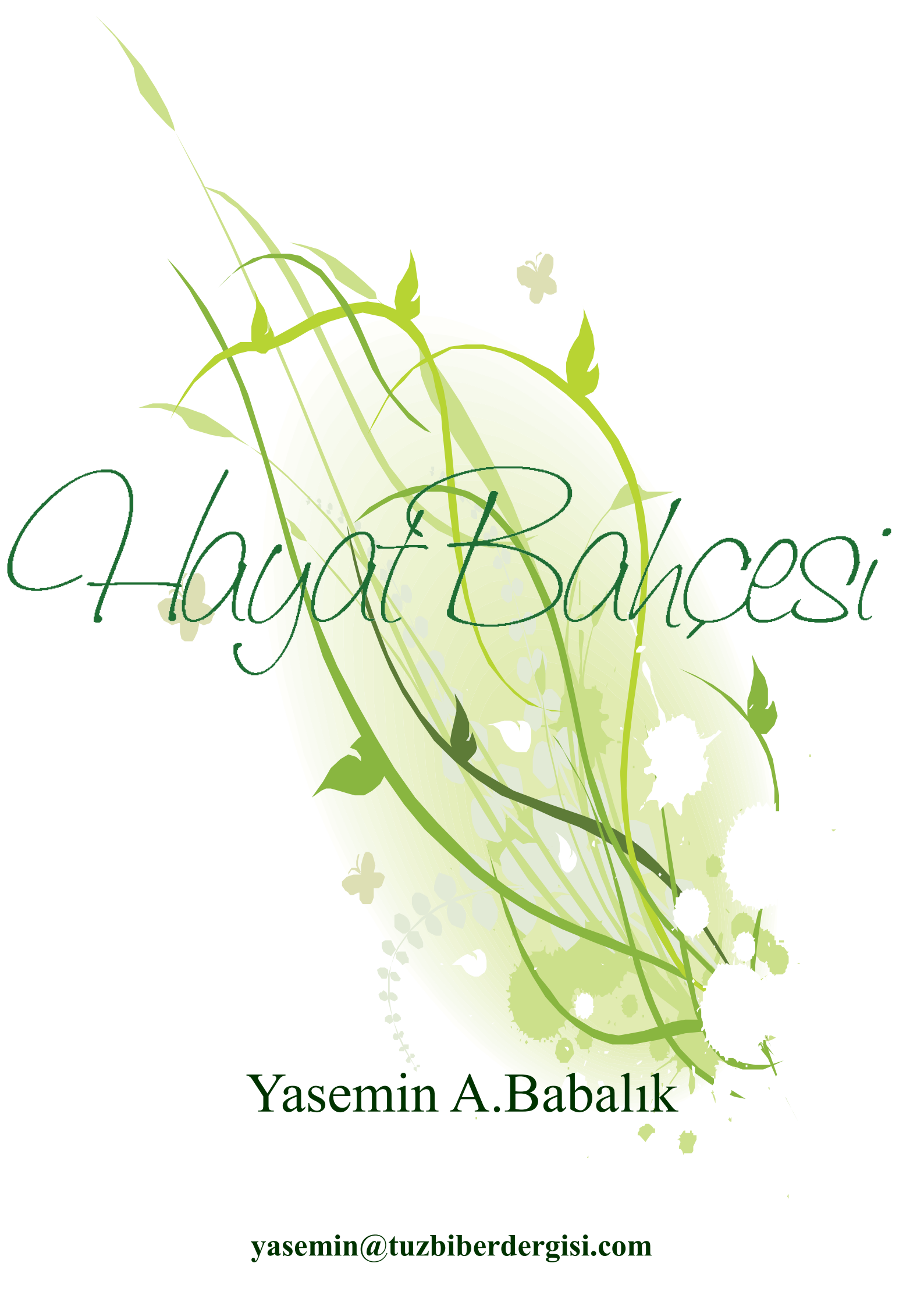
- Patates, havuç ve kerevizin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Sebzeleri tencereye alıp üzerine sıcak suyu ilave edin.
- Sebzeler yumuşayıncaya kadar haşlayın.Haşlanan sebzeleri mutfak robotuna alıp parçalana kadar iyice ezin.
- Diğer taraftan tereyağını bir tavada eritin ve içine unu ekleyip kavurun.Un hafif pembeleşince ocağı kapatın.
- Unu sebzelerin içinde bulunduğu tencereye koyup el blender'ı ile tekrar karıştırın.
- Tencereyi tekrar ocağa koyup bir taşım kaynatıp tuzunu ve baharatlarını ekleyin.

Sıcak olarak servisini yapın.

Pelince.com

TuzBİBER
Yemek Tarifleri Etkinliği

- TuzBİBER Yemek Tarifleri Etkinliği sadece kendi web sitesinde ilgili konu altında yayınlanacaktır.
- Etkinlikler, web sitesi ve blogu olsun olmasın herkese açıktır.
- Belirlenen konu üzerine yapılan tarif ve fotoğraflar yayınlanacaktır.
- Etkinlikler her ayın 1 nde başlayacak ve 30/31 inde sona erecektir.
- Gönderdiğiniz tarif ve fotoğraflardan beğenilen dört tanesi bir sonra ki ay TuzBİBER Dergisi Yemek Tarifleri Etkinliği adı altında yayınlanacaktır.
- Etkinliğe katılmanız için yapmanız gereken, belirlenen konu ile ilgili tarifinizi ve fotoğrafını, her ayın 30 /31 ine kadar ferah@tuzbiberdergisi.com adresine göndermek.
- Ocak etkinliğinin konusu Çorbalar olarak belirlenmiştir.



Yasemin A.Babalık

yasemin@tuzbiberdergisi.com

Bir Market Macerası

Evden elimde koca bir liste ile çıkmışım, koyulmuşum marketin yoluna. Eksikler alınacak, koştur koştur eve geri gelinecek ve hemen mutfağa girilecek. Yapılacak onlarca iş var. Önce listemi kontrol ediyorum; süt, ekmek, puding, hazır çorba, meyve suyu, kola, kaşar peyniri, domates, salatalık, bebek maması. Evet herşey eksiksiz yazılmış listeye. Gerisi kolay, liste hazırsa alıp getirmek çocuk oyuncağıdır ya. Öyle mi acaba ?

Aynen bu düşünce ile rotamı en yakın markete çeviriyorum. Market sepetimi önüme katıp listem elimde içeri giriyorum ve başlıyorum alışverişe. Aynı anda beynimde çakan şimşekler bir fren yaptırıyor bana ve düşünmeye başlıyorum. Daha önceleri çoğu zaman hiç sorgusuz sualsiz sepete koyduğum onca ürün acaba hak ediyor muydu benim evime girmeyi, mutfağımda pişmeyi ve masamda tüm sevdiklerimle paylaşılmayı? Belki hayır ama neden şimdi soruyorum bu soruyu, çünkü yıllardır farkında olmadan hayatımızda olan GDO' lu birçok ürünün artık farkındayız. Olmak istemesek bile her gün duyuyoruz, görüyoruz ya farkında olmamak imkansız. Dedemizin büyürken yediği ya da anneannemizin annemizi büyütürken yedirdiği şeyler artık altın değerinde piyasada. Organik ürün diye tutturmuşlar ninemin yüzyıllardır köyünde yediği pişirdiği şeyleri önümüze koymuşlar. İstersen alma, git sen yine yıllardır bildiğini al yine kulaklarını tıka tüm duyduklarına. Olur mu olur elbette. Ama olmuyor ki…. Onca mide bulantısından sonra, onca yazılıp çizilenden sonra hadi gel de eskisi gibi doldur sepeti kolaysa. Kolaysa düşünmeden koy masana, ver çocuğuna yesin içsin zehirlensin göz göre göre. Maalesef öyle kolay değil işte iş.

Kafamda dönüp duran birbiriyle vuruşan tüm bu düşünceler eşliğinde geliyorum sebze tezgahının önüne. Hadi bakalım al şimdi o dışları kıpkırmızı olan ama alıp da içini kesince damar damar olan domatesleri; al da götür ye bakalım nasıl oluyor? Acaba içinde GDO tohumu var mıdır yok mudur diye düşüne dururken vazgeçiyorum domateslerden de salatalıklardan da. Yemeyelim varsın napalım, bekleyelim diyorum baharı, mis gibi domates kokan gerçek domatesleri. Yemeyelim birkaç ay domates ölmeyiz ya hasretinden. Varsın olmayıversin soframızda cacık birkaç ay, özleyelim onu da biraz.

Sepetim boş, aklım karışık varıyorum peynirlerin yanına. Kaşar alacağım ya bakıyorum hangisini alsam diye. Sonra aklıma kaşar peyniri imalatçılarının yaptıklarını duyduğum hileler geliyor. İçinde ne süt ne de peynirle yakından uzaktan alakası olmayan binbir çeşit katkı maddesi olduğunu anımsayınca yok onu da alamıyorum sepete, tostumuzu kaşarla değil de memleketten gelen köy peynirimizle yaparız biz de diyerek içimden kaçıyorum oradan da.

Hadi sebzeyi, peyniri geçtik sıra geldi kuru gıda reyonuna. Listeme bakıyorum hazır çorba ve puding yazıyor. Aman Allahım nasıl alırım ben şimdi bunları içlerinde onlarca katkı maddesi olduğunu bile bile nasıl yediririm oğluma, eşime ? Kabul ediyorum çok pratik, 5 dakikada hazır oluyor hem çorbam hem de puding. Ne yapsak şimdi, mercimek çorbasını yapmak için mercimeği, soğanı, havucu, domatesi, patatesi kendim hazırlayıp yapsam çorbamı fena mı olur? Belki birkaç dakika fazladan vaktimi alır ama içerken içim rahat etmez mi? Oğlum sütünü, kakaosunu, şekerini kendi ellerimle harmanladığım pudingi yerken içim daha bir huzurlu olmaz mı? Cevap malum, sepet boş ilerliyorum. Sırada içecek standı var, önümde çeşitli markaların cezbedici rengarenk ürünleri. Kolalı içecekler, son dönemlerin en gözde içeceği limonatalar, çeşit çeşit meyveden yapılmış onlarca çeşit meyve suları.

Ülkemizde yetişmediği halde suyunu içebildiğimiz egzotik meyveler bile var içlerinde. Acaba tüm bu kutuların içinde gerçekten meyve var mı, yoksa renklendiriciler, tatlandırıcılar ve bilumum katkıyla mı damağımızda bu kadar hoş tatlar bırakıyorlar? Elimi uzatıp geri çekiyorum tüm bu cazip şişelerden, kutulardan. Alırım meyvemi taze taze kaynatırım kompostomu diyorum içimden de çözüm üreterek. Limonata seven eşim için de bolca alıyım bari limonu da hazırlayayım kendim. Eeee elim ve sepetim hala boş mu boş.
Marketin son standlarına doğru ilerlerken bebek mamalarına takılıyor gözüm. Ufaklığa almam gerek, irmiklisinden mısırlısından ve birkaç çeşit daha. Nasıl güveneceğim peki ben bu organik olduğunu iddia eden bebek mamalarına onca söylentiden sonra. Nasıl inanacağım oğluma gerçekten GDO' suz bir yemek verdiğime. Yok diyorum yine, alırım sebzesini, meyvesini yaparım kendi ellerimle. Elbette meyvenin sebzenin GDO su ile oynanıp oynanmadığını da bilmiyoruz ya mevsiminde almaya çalışıyoruz. Başka çare mi var?

Geriye sadece kala kala süt kalıyor listemde alınması gereken. Varıyorum sütlerin yanına, aklım yine karışık, yapacak bir şey yok, sütü kendimiz yapacak değiliz, eve inek alacak halimiz de yok. Mecbur en güvendiğimiz markanın günlük sütünü alıp sepete koyuyorum. Pastorize değil de günlük en azından bari diye kendimi az da olsa avutuyorum.

Sonunda kasaya geliyorum, önümde kocaman bir boş sepet, içinde sadece birkaç kutu süt ve ekmek. Hani biraz kendimi zorlasam ekmeği de sütü de orda bırakıp kaçarak eve gideceğim ya neyse diyor içimdeki asi ses. Bahçeye bir inek (!) mutfağa da bir ekmek makinesi alana kadar idare et bu şekilde.

Zaman hız çağı, herkes bir koşturmaca halinde, sürekli bir yerlere yetişme, bir şeyleri yetiştirme, koşma halindeyiz hepimiz. Dolayısıyla her işimizde olduğu gibi mutfakta da pratik olanı tercih etmeye çalışıyoruz, mecburuz buna bir anlamda da. Hayatı yakalamanın başkaca da yolu yok zaten. Her yöne yetebilmek, her işe koşabilmek için bazı şeyleri kolaylaştırmak, çoğu azlaştırmak zorundayız.

Ama ne olur bunu yaparken hayatımızın en önemli öğesinden ödün vermeyelim; sağlığımızdan. Belki biraz vaktimizi alacaktır mutfağa girip hazır çorba yerine kendi ellerimizle çorbamızı pişirmek; çocuğun beslenme çantasına hazır kutu meyve suyu yerine evden komposto yapıp koymak; misafirlerimize hazır kek yerine ev yapımı kek ikram etmek; bebeğe hazır mama yerine taze sebzeden mama yapmak ama değmez mi ? Cevabı sadece size ve vicdanınıza bırakıyorum. Ben kendi cevabımı çoktan verdim. İrademe söz geçirebildiğim ölçüde dikkat ediyorum alışveriş yaparken, eskiden sepete rahatlıkla girebilen birçok ürün artık ambargolu çok şükür. Bugünün anneleri olarak bu bilinci çocuklarımıza aşılamak da bizlerin görevi. Önce onları sağlıklı bireyler olarak yetiştirmeli sonra da bilinçli tüketiciler olmaları için iyi örnekler olmalıyız.

Bu arada benim gibi markete girip de sepeti boş ve aklı karmakarışık çıkanlar için İstanbul Feriköy Ekolojik Pazarından sonra artık Kartal' da da ekolojik bir pazar kuruluyor. İstanbul Avrupa yakasında yaklaşık 4 yıldır Buğday Derneği ortaklığı ile kurulan Feriköy Ekolojik Pazarı'ndan sonra artık Anadolu Yakası da ekolojik pazarına kavuştu. Alın pazar arabanızı ve gidip doldurun içini. Hem içiniz hem de kafanız karışmasın.

Herkese yeni yılda önce sağlık, mutluluk, neşe ve bol kazanç diliyorum. Bir de doğallığını kaybetmemiş, katkı maddelerinden bütünüyle arınmış ürünlerle bezeli mutfaklarda muhabbet dolu bir yıl dilerim.

YASEMIN MUTFAKTA
(C) 2009

VTFAKTA
(C)

MIN MUTFAKTA

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair